Paprike filovane gljivama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**paprika
- **500 g**šampinjona
- **3 glavice**luka
- **50 g**peršuna
- **4**paradajza
- **100 ml**ulja

Priprema

Prodinstati sitno sjeckani luk, kad luk postane staklast dodati mu sjeckane gljive. Nakon desetak minuta ubaciti obarenu rižu, sitno sjeckani peršun posoliti i skloniti s vatre da se ohladi. Paprike oprati, isjeci im drške i odstraniti sjemenke, pa ih puniti ohlaenim filom. Ovako pripremljene paprike staviti u nauljenu odgovarajucu posudu i peci u rerni 40 minuta na 200 C.

Savet